Rok I. W Tarnowie dnia 30-go września 1901 r. Nr. 18.



GŁOS ROLNICZY.

Pismo popularne, illustrowane, poświęcone wszelkim gałęziom gospodarstwa wiejskiego.

Wychodzi 15-go i ostatniego każdego miesiąca.

Przedpłata roczna, przesyłana wprost do Redakcyi, wynosi w Austryi 4 k. 50 hal. (półr. 2 k. 30 hal.), roczna w Niemczech 4 marki, w Rosyi i Król. Polsk. 2 rs. 50 kop

Ogłoszenia jednorazowe obliczają się po 20 hal. od 1-go wiersza, pismem drobnem, przy powtórnem umieszczeniu opuszcza się 50% rabatu.

Redaktor odpowiedzialny i Wydawca:

T. CZAYKOWSKI,

profesor gospodarstwa przy c. k. Seminaryum naucz. w Tarnowie.

Adres Redakcyi i Administracyi: **Tarnów, ulica Różana, Nr. 11-ty.**

Kalendarz od 1-go do 16-go października. 1. W. Remigiusza B., 2. Ś. Leodegara, 3. C. Kandyda M., 4. P. Franciszka Ser., 5. S. Placyda M., **6. N. F. 19 po Św.** MP. Róż., Brunona i Fryderyka, 7. P. Justyny P., 8. W. Brygidy wdowy, 9. Ś. Wincentego Kad., Abrahama, Dyonizego, 10. C. Franciszka Borg., 11. P. Placydy M., 12. S. Maksymiliana, **13. N. F. 20 po Św.** Edwarda, 14. P. Kaliksta Pap., 15. W. Jadwigi i Teresy, Saby Opata.

Kalendarz myśliwski: W październiku wolno polować na zwierzynę i ptactwo wszelkiego rodzaju, ochraniać należy: łanie i kury głuszczów i cietrzewi.

Kalendarz rybacki: W październiku wolno łowić wszelkie gatunki ryb, z wyjątkiem: łososia, pstrąga i raków (samca i samicy.)

Czynności gospodarza w miesiącu październiku: *W polu*: kończyć siew oziminy, rzepak obsypać, zbierać kukurydzę, kopać ziemniaki a z końcem miesiąca sprzątnąć buraki, rowy wyczyścić i nie zapominać o orce, by na zimę ani kawałek pola nie pozostał niezorany. *Na obejściu*: młócić zboża, dachy poszywać, wywozić obornik. *W ogrodzie*: zbierać warzywa, siać marchew, pietruszkę i szpinak, kompost przerobić. *W pasiece*: Przygotować pnie do zimowli. *W gospodarstwie domowem*: Robić zapasy spiżarniane, suszyć jarzyny i owoce, powidło smażyć.

Nowo zgłaszający się prenumeratorowie otrzymają na żądanie poprzednie numery „*Głosu rolniczego*“. Żądanie upraszamy umieścić na przekazie pocztowym.

Kilka słów w sprawie praktykantów gospodarczych.

Niezmierna ważność praktyki w przygotowaniu do zawodu rolniczego skłania mię do zajęcia się tym przedmiotem, chociażby na razie tylko pobieżnie. Ważnym zaś uważam ten przedmiot nie tylko ze względu na stan naszych większych i średnich majątków, ale także ze względu na tysiące wykolejonych jednostek, które na stare lata zamiast łaskawego chleba (gracyi) wyciągają rękę po chleb żebraczy, albo oddani trunkowi w karczmach

i szpitalach kończą ten marny żywot. I cóż zapytuję winne te jednostki, tak ciężko od losu prześladowane, nic! — chyba to, że wybrały dla siebie zawód nieodpowiedni. Czyż niejeden z tych nędzarzy, żyjących na bruku o głodzie i chłodzie, otoczony nieraz sporą kupką zmizerowanych dzieciaków, dla których o lepszej przyszłości nawet przez sen zamarzyć nie może, czyż nie jeden z nich nie byłby żył na stare lata w spokoju i dostatku, gdyby za młodu był się poświęcił kupiectwu, rzemiosłu lub innemu zajęciu, mniej nęcącemu rozmaitością, ale więcej popłatnemu aniżeli gospodarstwo.

Czyż nie jeden z nich, zdobywszy pracą poważne w społeczeństwie stanowisko nie wspominałby tego z wdzięcznością, gdyby ktoś życzliwy, poznawszy charakter młodzieńca, był mu powiedział, ty nie jesteś materyałem zdatnym na oficyalistę prywatnego. Zrobienie zaś takiej uwagi jest obowiązkiem każdego uczciwie myślącego pryncypała, jeśli zauważy, że praktykant oddany jego pieczy nie zdradza zdolności lub chęci do zawodu, który mu zazwyczaj bywa narzucany. By mógł jednak wydać sąd sprawiedliwy, niech go nie trzyma zdala od siebie, powierzając go opiece podwładnych, lecz niech go obserwuje z bliska i ocenia sumiennie o ile z zainteresowania się elewa sprawami gospodarczemi można wywnioskować, czy będzie materyałem dobrym na gospodarza czy nie?

Materyał jaki się pcha zazwyczaj do praktyki gospodarczej bywa bardzo rozmaity, tak pod względem wykształcenia jakoteż moralnego prowadzenia się. Tu zgłosi się młodzieniec dobrze wychowany, z ukończoną szkołą średnią lub studyami agronomicznemi, ówdzie indywidyum wykolejone, wyrzucone ze szkół, z dwoma lub trzema klasami gimnazyalnymi. Lecz i z takich mogą być ludzie, bo i między młodzieńcami mniej wykształconymi natrafić można na jednostki dobre, które nie mogąc uczęszczać do szkół, starają się przy gospodarstwie znaleść kawałek chleba.

Materyał na gospodarzy bywa nader rozmaity i nie da się co do wartości i prowadzenia podciągnąć pod jeden strychulec. Na razie zajmijmy się taką młodzieżą, która liznąwszy tylko nieco szkół, musi spieszyć pod skrzydła Cerery, bo nie znajduje nigdzie przyjęcia ani oparcia. Nie przyjmą jej bowiem ani do poczty ani do apteki, ba nie dostanie nawet posady dyurnisty, jeśli nie ma pisma wyrobionego i bardzo czytelnego. Taki biedak mógłby wprawdzie znaleść przyszłość w rzemiośle lub kupiectwie, lecz odstrasza go ciężka praca i niedelikatność pryncypałów, którzy przy karceniu lenistwa lub wybryków młodzieńczych nie kierują się pobłażliwością, lecz garbują skórę przy każdej nadarzającej się sposobności. W obec podobnych warunków, młodzieniec wykolejony, woli praktykę gospodarczą, do której go nęci nadzieja zażywania konia, strzelby i innych przyjemności, jakie życie wiejskie przynosi w darze.

Dostawszy się do praktyki, staje taki osobnik na najniższym szczeblu w hierarchii urzędników prywatnych, a gospodarstwo zyskuje piąte koło do wozu, z którem woźnica, w tym wypadku szef gospodarstwa nie wie co począć. Do kancelaryi nie da się użyć, bo zwyczajnie pisać nie umie, do kontroli się nie nada, bo na niczem się nie rozumie, więc by się go pozbyć z karku, puszcza się go zwyczajnie samopas lub wysyła tu i owdzie, żeby dozorował robotników. Do obowiązków jego należy także wydawanie obro-

ków i nadzór przy podojach, jeśli nie ma klucznicy lub karbowego, na którychby się można było spuścić.

Po kilku latach takiej nauki, staje praktykant na tym samym stopniu wiedzy rolniczej, co pierszy lepszy polowy. Nauczył się wprawdzie orać, siać i t. p. lecz robi to zawsze mechanicznie, bezmyślnie, bo pod względem myślenia i wiedzy jest jak tabaka w rogu. Nic przeto dziwnego, że opuściwszy praktykę nie utrzyma się nigdzie, w innym bowiem majątku i innych warunkach gospodarczych traci głowę i nie może dać sobie rady; czego następstwem bywają nieporozumienia, kończące się wypowiedzeniem miejsca panu ekonomowi.

Taki brak uznania ze strony chlebodawców a często nawet ostrzejsze słowo, rzucone publicznie przy czeladzi, odbiera mu resztkę zaufania we własne siły, napawa goryczą jego umysł i jest powodem, że taki osobnik szuka zapomnienia na dnie kieliszka.

Znam wprawdzie hreczkosiejów, bez studyów agronomicznych, ludzi sprytnych i trzeźwych, którzy majątki zaszargane eksperymentami lekkomyślnych agronomów dźwigali z upadku, którzy raźnem a trafnem oryentowaniem się w sytuacyi gospodarczej budzili podziw, lecz takich samouków nie wiele, bo nie każdy oficyalista ma na tyle hartu ducha, by po całodziennej pracy poświęcił jaką godzinkę na czytanie pism, któreby mogły rozszerzyć zakres jego wiadomości i pobudzić umysł do logicznego myślenia.

Kończąc tych kilka luźnych uwag wyrażam przekonanie, że proletaryat między oficyalistami będzie tak długo istniał, dopóki każdy obywatel przyjmujący na praktykę młodzież bez studyów rolniczych, nie poczuje się do obowiązku kształcenia tej młodzieży. A ma on jej dawać nie tylko wskazówki praktyczne, ale także objaśniać teoretycznie, dlaczego tak robi a nie inaczej. Powinien sam wiele czytać i zachęcać tę młodzież do czytania pism i dzieł treści rolniczej, a w pogadankach wyjaśniać to, co dla niej niezrozumiałe. Jednem słowem ma być dla niej mentorem. Jeśli zaś kto nie jest skłonny do takiego poświęcenia, ten niech lepiej praktykantów nie przyjmuje, jeśli nie chce, by sumienie robiło mu wyrzuty, że zmarnował jednostkę, która w innych rękach byłaby się stała miła Bogu i pożyteczna społeczeństwu. *Czaykowski.*

Zboże na nasienie i sam siew.

Na jakość i ilość spodziewanego plonu wpływa i sam siew i to naprzód pora siewu, a potem sposób zasiewania.

Zasadą powinno być, ażeby oziminy przedewszystkiem wcześnie zasiewać. Żyto n. p. zasiane w sierpniu, w październiku i listopadzie dojrzewa zawsze w lipcu, różnica w tym względzie wynosi co najwięcej 2 do 3 tygodni, a przecież łatwo zrozumieć, że różnica w czasie rozwoju od sierpnia do lipca, względnie od listopada do lipca musi się odbić na jakości i ilości plonu, i to w drugim wypadku bardzo ujemnie, gdyż czas wegetacyi był za krótki, aby się roślina mogła była stosownie rozwinąć. Wedle doświadczeń prof. Wolnego w Monachium, żyto zasiane 18. sierpnia, dało prawie 11 razy więcej ziarna, aniżeli żyto zasiane 18. listopada. (Patrz „*Głos rolniczy*“ Nr. 14)

Pod siewem wczesnym, nie rozumiem atoli siewu przedwczesnego. Znam majątki, w których pszenicę ozimą sieją z reguły w drugiej połowie sierpnia, a w październiku rok rocznie zmuszeni są ją skaszać.

Postępowanie takie jest również niewłaściwe. Siew zatem powinien być wczesny, ale stosownie do warunków odnośnej okolicy; a która pora ku temu jest najstosowniejsza, o tem pouczyć nas mogą tylko doświadczenia w tym kierunku przedsięwzięte.

Co do samego siewu, to wiadomem jest aż nadto, że przy siewie rzędowym zaoszczędzamy nasienia, a prócz tego i plon jest lepszy. (Siew szerokorzutny usprawiedliwiony jest tylko w okolicach górzystych i na łanach zbyt zachwaszczonych!)

Większa część jednak rolników popełnia przy siewie rzędowym błąd, że rzędy są zbyt gęste, w tem mylnem przypuszczeniu, że więcej przez to zbierze. Najlepszą illustracyą odnośnych kalkulacyi gospodarzy, jest następujący epizod:

Niedawno temu opowiadała mi córka pewnego dzierżawcy, że ojciec jej każe dużo i gęsto siać, twierdząc, „że jak więcej zasieje, to i więcej zbierze"; natomiast mąż jej „woli mniej siać, „gdyż szkoda tyle nasienia".

Może być, że przy gęstym siewie w poszczególnym wypadku, mógłby mórg dać więcej plonu „na korzec", ale za to mórg z rzadszymi rzędami da w każdym razie więcej „na wagę"; a o ostatnie chodzi przecież dziś przy sprzedaży. Prócz tego plon przy rzadszym siewie będzie i dorodniejszy, co również korzystnie wpływa na cenę zboża.

Dalszą zaletą rzadszych rzędów przy siewie jest, że zboże daje się łatwo plewić; w krajach zachodnich sieją zwykle pszenicę w rzędy, odległe od siebie na 20—25 cm. i z wiosną obrabiają je plewnikiem; a koszt ten sowicie się opłaca!

W końcu siew w rzędy, więcej od siebie oddalone, jest jednym z najlepszych środków ochronnych przeciw wylęganiu, przeciw pokładaniu się zboża.

Chemia rolnicza uczy, że przy siewie gęstym, promienie słoneczne mało mają dostępu do dolnej części roślin, skutkiem czego źdźbło w cieniu rosnące jest słabe, mało odporne przeciw wiatrom i powoduje wyleganie, przez co nie tylko zbiór jest utrudniony, ale i ziarno traci na dobroci. Natomiast źdźbła dobrze oświetlone w czasie swej wegetacyi rozwijają się nadzwyczaj silnie i z łatwością utrzymują nawet olbrzymie kłosy, także następstwo rzadszych rzędów.

Bardzo ważnym czynnikiem w uprawie zbóż jest w końcu odpowiedni wybór zboża. Nie jest to tak łatwa rzecz, jak się na pierwszy rzut oka może zdaje i zbyt często mylimy się, jeżeli sądzimy, że najlepiej jest trzymać się odmian, które z dawien dawna są uprawiane w pewnej okolicy. Przeciwnie, i w tym kierunku bardzo na miejscu są próby z nowemi odmianami, które bardzo często przewyższają dawniejsze gatunki w wydatności i jakości plonu.

Sądzę zatem, że może komu z Szanownych Czytelników „*Głosu rolniczego*" przydadzą się niniejsze wskazówki, zaczerpnięte z teoryi i praktyki.

1. Pszenica. Dzielimy ją przedewszystkiem na dwa gatunki, na pszenicę bezostną i pszenicę ościstą, wąsatkę. Pierwsza daje lepsze ziarno i lep-

szą słomę i plon obfitszy; druga lepiej opiera się zmianom powietrza i mniej podlega rdzy i śnieci.

Zatem dobrze jest już w tym kierunku robić odpowiednie próby.

Do pierwszego rodzaju należy np. znana u nas „Sandomierka“. Pszenica ta u nas zaaklimatyzowana, wypróbowana, dobra, ale plon jej nie tak obfity, jak n. p. angielskich odmian „Squarehead“ (czytaj skwerhid) i „Sheriff“.

Pszenice te w porównaniu do krajowych dają do 6 metr. cent. więcej na morg i szczególnie „Squarehead“ nie wylęga tak łatwo, gdyż ma słomę sztywną. Co do zarzutu, że pszenice angielskie nie są wytrzymałe na mrozy i zimne wiatry, to wiem z własnego doświadczenia, że w Niemczech i Czechach w okolicach również zimnych, pszenice te opierały się dobrze zmianom powietrza, dały ziarno dorodne i plony, jak wyż wspomniano, bardzo obfite. Miałem sposobność przekonać się o tem sam w majątku pana F. Heine'go (Kloster Hadmersleben, Provinz Sachsen w Niemczech), który na wielką skalę trudni się uszlachetnieniem i hodowlą zbóż.

Radziłbym bardzo spróbować odmian angielskich. „*Gazeta narodowa*“ przed dwoma tygodniami wskazała w bardzo ładnym artykule o naszej gospodarce na okoliczność, że morg w Galicyi produkuje pomimo lepszej gleby o połowę mniej, aniżeli w krajach zachodnich n. p. na Morawie, w Czechach i Austryi dolnej. Przyczyna tego leży w mniej intenzywnej kulturze, ale także i w tem, że siejemy bardzo często odmiany mniej wydatne, a nie próbujemy nowych.

Co się tyczy pszenicy ościstej, to zasługuje na uwagę przedewszystkiem znana u nas „Banatka“, bardzo dobry gatunek; powinna ale być co 2 lata zmienianą i sprowadzaną z rodzinnego miejsca, gdyż inaczej wyradza się; a koszt sprowadzania sowicie się opłaci!

Dalej zasługuje na wzmiankę „Rivett'a beaded“ nadzwyczaj plenna. Do nabycia między innymi u wyż wspomnianego p. Heinego. Pszenicę tę warta by u nas także spróbować.

2. Żyto. Co do żyta, to hodowcy dziś zgadzają się na to, że do najlepszych odmian należą: „Heine'go Zeelandzkie“, „Lochowa Petkus“ (F. von Lochow Petkus in Sachsen) i żyto „Hanna Proskowetza“ (Emanuel von Proskowetz in Kvassitz na Morawie). Pierwsze udaje się dobrze na gruntach żyznych, dojrzewa późno i daje do 41 metr. cetn. z jednego ha.; drugie uprawiane już i u nas, jak słyszę pod Lwowem, z bardzo dobrym rezultatem, wymaga gleby lekkiej i piaszczystej; trzecie wreszcie żyto wczesne, koloru zielonego, również bardzo dobre, odpowiednie przedewszystkiem tam, gdzie chodzi o wczesny zbiór żyta.

Jęczmień. Na pierwszem miejscu stoi tu jęczmień browarniany „Hanna Proskowetza“, dalej Heinego: Chevalier“ i „Goldthorpe“. W nowszych czasach sieją w Niemczech wiele jęczmienia ozimego sześciorzędnego „Mamuth“ i Heinego: „Alberta gruboziarnisty“. Zasiewa się z początkiem września, zbiór w pierwszych dniach lipca nadzwyczaj obfity, w glebie mniej urodzajnej lepszy od pszenicy, na śrut lub dla gorzelni.

O owsie napiszę osobny artykuł.

Tłumacz. *Józef Jan Neuman*, agronom.

Oczyszczanie drzew owocowych.

Biorąc pod rozwagę sprawę oczyszczania drzew owocowych, potrzeba sobie zadać następujące pytania:

1. Które drzewa powinny być oczyszczone?
2. Co należy z nich usuwać, a co nie?
3. Jak należy je oczyszczać, a jak nie?
4. Kiedy tę czynność przedsiębrać należy?

Mówiąc o czyszczeniu drzew, nie mamy na myśli bynajmniej ich obcinania (przycinania). Drzewa przycina się głównie celem utworzenia regularnej, pięknie ukształconej korony, a to odnosi się do młodych drzewek. Oczyszczane bywają korony już ukształtowane, jedynie celem ich utrzymania, a to dotyczy znowu tylko drzew starych i starszych.

1. Które drzewa powinny być czyszczone? Na to pytanie odpowiedź krótka: Wszystkie drzewa należy oglądnąć, a gdzie ukażą się zbyteczne gałęzie, tam trzeba je usunąć, bo nie znajdzie się może drzewa, koło którego by się przeszło, nie używszy nożyc, piły albo noża. U młodych drzew jest zwykle korona za pełna. Skracając ciągle pędy roczne, aby nie mieć korony obwisłej, otrzyma się po kilku latach miotłę, w którą ani powietrze, ani światło się nie przedrze, co zdarza się często u jabłoni. Takie korony muszą być wczas oczyszczone i przerzedzone, aby później uniknąć większych ran, bo po kilku latach musiałoby to przecież nastąpić.

2. Co należy usunąć; a co nie? Ogólną odpowiedź można sformułować tak: Oczyścić drzewo w ten sposób, aby otrzymać regularną, pięknie ukształconą, ani zbyt gęstą, ani zbyt rzadką koronę.

Że z każdego drzewa muszą być usunięte wszystkie suche konary, gałęzie i gałązki, to się rozumie samo przez się. Ale potrzeba czegoś więcej. Znana reguła główna przy oczyszczaniu brzmi: „Daj drzewu powietrza i usuń wszystko, co temu na przeszkodzie stoi". Powietrze i światło są dwoma głównymi warunkami do utrzymania życia; o tem uczą się już dzieci w szkole elementarnej. Dlaczego znachodzimy już z początkiem czerwca wewnątrz ciętych krzewów żółte liście, które przy dotknięciu opadają? Dlatego bo liściom tym nie dostawało do życia powietrza i światła. Gdy korona zbyt gęsta, liście wewnątrz niej umieszczone są wypłonione i wątłe, a siła drzewa, którą spotrzebowało na ich wytworzenie, poszła na marne; a jeżeli nawet wytworzy się pośród nich owoc, to jest on bez smaku i małej wartości. Szczególnie uderza to u jabłoni „dobrej szarej", — a w ogólności u odmian, które do wytwarzania właściwego im aromatu potrzebują dużo światła i powietrza. Dlaczegoż kwitną gałęzie wewnętrzne z wiosną często tak pięknie, a tak mało owoców wydają? Z powodu braku powietrza i światła. Gdy się takie nieużyteczne gałęzie wytnie, ma się tę korzyść, że siła zużytkowana na ich utrzymanie przechodzi na inne gałęzie, które mogą swe owoce zupełnie wykształcić.

Dobrze jest usunąć te gałęzie, które przy ostrożnem włażeniu na drzewo i poruszaniu się na niem podczas zbioru owoców przeszkadzają, gdyż wiele z nich trzeba zrywać ze środka drzewa, szczególnie gdy należy ono

do wielkich. W każdym razie trzeba to wykonać tak, ażeby korona na tem nie ucierpiała.

Należy jeszcze zwrócić uwagę na pędy, zwane „wilkami“. Padają one pod nożem, ale nie wszystkie, ponieważ często są pożądane do odmłodzenia korony zaumierającej. Mylnem jest zapatrywanie, że „wilki“ owoców nie wydają: jeżeli się po latach na kształt korony rozgałęziły, to wydają takie same owoce, jak inne części drzewa.

W ten sposób byłby koniec z koroną, ale nie z całem drzewem; przejdźmy tedy do pnia. Światła, powietrza i wilgoci potrzebuje także pień, ażeby całe drzewo zdrowe było, a te mogą tylko wówczas skutecznie oddziaływać, gdy nie ma na pniu ani mchów ani porostów. Kto chce się przekonać dowodnie, że mchy i porosty szkodliwy na drzewo wpływ wywierają, niech obserwuje uważnie renetę kanadyjską, która ma wielką skłonność do porastania mchem. Jeżeli rośnie ona na gruncie nie bardzo silnym, natenczas mech i porosty pokrywają pień jej wysoko w górę, częściowo z gałęziami; każdy pęd owocowy otoczony bywa u nasady porostami, wskutek czego niektóre z nich zaumierają. Dodajmy do tego, że pod porostami żyją setki gąsienic i jaj rozmaitych szkodników, a zrozumiemy, że należy z nich drzewa nasze oczyszczać. Po usunięciu mchów i porostów, smaruje się pnie pod zimę mieszaniną z pół na pół krowieńca i mleka wapiennego.

(C. d. n.)

Prof. *Zygmunt Morawski.*

Ochłony i ich leczenie.

Ochłonami inaczej zajedziem zwą gospodarze obrzęk podniebienia twardego, chociaż lud podciąga pod tę nazwę wszelkie choroby jamy pyskowej.

Ochłony objawiają się opuchnieniem błony śluzowej na podniebieniu twardem, a opuchnienie bywa czasami tak silne, że obrzęk zwisa poniżej zębów szczęki górnej. Takie wypełnienie jamy pyskowej a zarazem ból, utrudnia koniowi branie pokarmu i żucie, skutkiem czego koń wybiera z karmy co miększe, przyczem żuje powoli i bardzo się ślini.

Przyczyną tej choroby bywa zwyczajnie nieodpowiednia pasza, twarda lub szorstka, kalecząca podniebienie, chociaż spowodować ją może także karma miękka ale trudna do żucia n. p.: słoma owsiana lub plewy, sieczka z słomy jarej i wilgotnej, drobny kłaczysty potraw i t. p.

Powodem tej choroby u koni młodych może być zmiana zębów, przyczem widocznem bywa opuchnienie dziąseł.

Leczenie rozpocząć od usunięcia przyczyny, podawać zatem karmę taką, której by zwierzę nie potrzebowało żuć. Najstosowniej będzie dawać pójło, sporządzone z gniecionego owsa lub otrąb, zarobionych letnią wodą na płyn nie bardzo gęsty. Dalej stosować środki ściągające jak: pędzlowanie rozczynem ałunu, nacieranie podniebienia solą z octem lub stosować działanie odwaru z kory dębowej.

Ponieważ o korę dębową w gospodarstwie najłatwiej, a użycie tego środka nie trudne do przeprowadzenia, dlatego szczególnie go polecam. Zro-

bić silny odwar z kory dębowej, a po ochłodzeniu maczać w nim czystą szmatkę w kilkoro złożoną i kłaść na języku, końce zaś szmatki zwisające po obu bokach szczęki dolnej podnieść do góry i umocować sznurkiem po za uszami. Taki okład trzeba zmieniać co godzinę.

Choroba ta kończy się zwyczajnie wyzdrowieniem a leczenie ma na celu wyzdrowienie przyspieszyć i uczynić zwierzę zdolnem do pracy.

N. Sikorski, c. k. lekarz weter.

Stebnik nad ziemią.

W miejscu nieco wzniesionem, gdzie woda się nie zbiera, zbuduj komórkę na dwa i pół metra wysoką, a tak szeroką, byś mógł ustawić pnie we dwa szeregi i by środkiem zostało jeszcze miejsce na przejście. Długość takiej komórki zawisłą będzie od ilości pni, jakie w niej masz pomieścić. Przedsionek możesz do komórki dobudować, podobnie jak przy dworkach wiejskich dobudowują ganeczki. Do postawienia takiego stebniczka potrzeba ci będzie materyału: na podwaliny, słupki, płatwy, krokwie i łaty, a także tarcic lub dylów na ścianę i powałę.

Gdybyś go chciał zbudować tanim kosztem, to zamiast ścian z tarcic, możesz ściany wypleść z chrustu, tylko powała musi być z materyału silniejszego, żeby nie runęła przy większem obciążeniu. Stebnik o ścianach z trzycalowych dylów, trzeba wewnątrz i zewnątrz otynkować gliną; ściany zaś z chrustu wymagają grubego narzucenia gliną, zarobioną pół na pół słomą, ciętą na długość piędzi. By otynkowanie zewnętrzne nie obsuwało się, zwilgocone od deszczu lub śniegu, dobrze będzie poszyć ściany szuwarem, podobnie jak się dach poszywa. Takie poszycie zabezpieczy pszczoły od zimna nawet w najtęższe mrozy. Powałę trzeba również narzucić gliną, by zimne powietrze nie wkradało się od góry. Strych należy zawsze w jesieni napełnić sianem, lub potrawem, lecz na wiosnę można go wybierać dopiero wtedy, gdy się stebnik wypróżni.

Dach poszyj słomą, lecz dla bezpieczeństwa od ognia, maczaj snopki w glinie i poszywaj dopiero wtedy, gdy glina nieco stężeje. Dach ma mieć okap szeroki, aby obściółka nie zamakała, i żeby woda deszczowa nie podchodziła pod ściany. Podłogi w stebniku nie potrzeba, wystarczy gdy glina będzie ubita jak na boisku. Dla wentylacyi porobić okienka. Stebnik powinien być zupełnie suchy, bo w wilgotnym rzuci się pleśń w ulach. Dla osuszenia można go wypalić lecz ostrożnie, by nie wzniecić pożaru.

Ignacy Sobol.

Kartoflarka i wyorywacz do buraków.

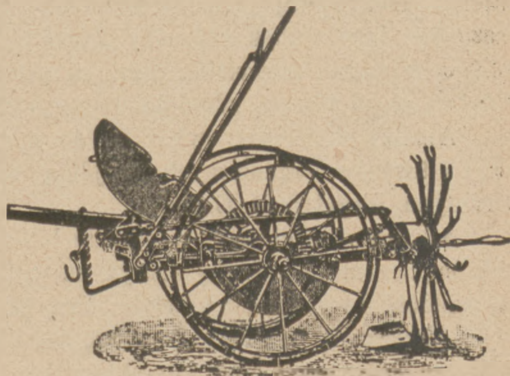
Każdy z gospodarzy, który uprawia ziemniaki i buraki na większą skalę, myśli z niepokojem o tem, jaka też to będzie dalsza jesień, jak długo potrwa pogoda? Niepokój łatwy do wytłumaczenia, spowodowany z jednej strony kiepskim stanem kasy, z drugiej brakiem robotnika i innymi kłopotami gospodarczemi, które wprawiają każdego gospodarza w stan roz-

drażnienia, gdy myśli o zbiorze okopowizn, decydujących o całorocznym zysku lub stracie. Nic dziwnego, że w takich chwilach, w przystępie złego humoru klnie na wszystko i wszystkich, nie pardonując nawet wynalazcom, a wymyśla nie tylko takim, co chcą telegrafować bez drutów, ale i tym, co nie zaglądając do hipoteki, wiedzą co człowiek wart, otaksowany na monetę.

Bo rzeczywiście, gdy się człowiek dobrze nad wynalazkami zastanowi, to może go, jak to mówią, szewska pasya porwać, że tysiące łbów suszy sobie mózgi, by wymyślić nowy karabin lub inną dyabelską maszynę, a nie kusi się o to, by wynaleść dobrą kopaczkę do zbierania ziemniaków.

Rzecz nie do uwierzenia, a przecież prawdziwa, że od czasu nieśmiertelnego Hansona, który w r. 1856 zbudował pierwszą kartoflarkę i dlatego zwiemy go nieśmiertelnym, aż po dzień dzisiejszy nie ma dobrego narzędzia, boć przecież próby Münstera, Cegielskiego, Colemana i Mortona, z wyjątkiem mało znaczących ulepszeń, nie wprowadziły nic nowego, coby można było nazwać doskonałem.

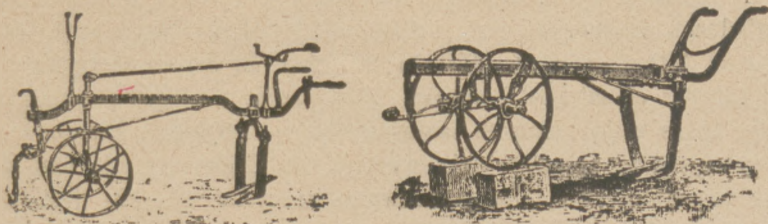
Kiedy zatem nie ma narzędzia odpowiadającego wszelkim wymaganiom, musi się gospodarz posługiwać tem, co jest, a mianowicie kartoflarką Hansona, ulepszoną przez Münstera i innych. (Ryc. 1.)



Ryc. 1. Kartoflarka.

Kartoflarka ta pracuje dobrze w ziemi suchej i pulchnej, a zatem lekkiej; w glebach kamienistych, a także w ciężkich pracuje źle. Do obsługi wymaga 4 koni i 20 ludzi do zbierania ziemniaków i uprzątania naci i jest w stanie wyorać około 2 morgów ziemniaków dziennie.

Wydobywanie z ziemi buraków, przy pomocy łopaty, a jeszcze lepiej przy pomocy wideł kopaczych idzie tak łatwo, że tylko przy większych obszarach i braku robotnika, opłaca się użycie wyorywacza.



Ryc. 2. i 3. Wyorywacze do buraków.

Wyorywacze zbudowane są na podobieństwo podskibników, z tą różnicą, że ich radlice mają inną budowę. Pracując, nie wyrzucają one buraków na powierzchnię, ale wzruszają ziemię do tyla, że wyjęcie ręką nie sprawia już żadnych trudności. Z rozmaitych wyorywaczy jakich dostarczają fabryki, pracują dobrze wyorywacze: Siederslebena i Behrensa, lecz wyma

gają znacznej siły pociągowej. Wyorywacze t. z. parokonne, przedstawione na rycinach, są lżejsze, pracują nie źle, a wyorywują buraki na przestrzeni dwóch morgów dziennie. *Antoniewicz.*

Sporysz jego szkodliwość i użyteczność.

Sporysz jest grzybkiem niszczącym ziarna, które w porze dojrzewania, ukazują się przekształcone w ciałka ciemno fioletowe, na 2 cm. długie a około 3 mm. grube. Są to przetrwalniki sporyszu, które przy żniwie wypadają, w roli zimują a na przyszłą wiosnę w porze kwitnienia żyta wykształcają bardzo liczne niteczkowate zarodniki, gołem okiem niewidzialne. Zarodniki te bywają roznoszone wiatrem, i gdy padną na słupek żyta, to go toczą, przyczem na jego powierzchni tworzą znowu zarodniki ale już kuliste. W tym czasie młode ziarno jest w stanie chorobliwym i wydziela ciecz słodkawą, zwaną stredzią (Honigthau), w której pływają te kuliste zarodniki. Owadom odżywiającym się stredzią przyczepiają się zarodniki do pyszczka i odnóż i bywają przenoszone na inne słupki żyta, wskutek czego zaraza się rozszerza. Jako środek ochronny przeciw tej zarazie skutkuje najlepiej głębokie odwracanie ścierniska, przez co przetrwalniki dostają się w głębszą warstwę ziemi i tracą zdolność dalszego rozmnażania się.

Analiza chemiczna wykazała, że w sporyszu oprócz olejku sporyszowego i kwasów organicznych znajdują się także akaloidy a mianowicie: Cornutyna, Ergotyna i Ecbolina.

Alkaloidy te spożyte w chlebie lub z innymi pokarmami sporządzonymi z mąki, zanieczyszczonej sporyszem oprócz silnego pragnienia wywołują także ospałość i wysechanie przełyku. Przy silniejszem zatruciu występują gwałtowne skurczenia mięśnia sercowego, żył i przewodu pokarmowego, zawroty, omdlenia, które to objawy charakteryzują chorobę zwaną Morbus cerealis.

Odpadki ze stodoły jak np. zgoniny lub poślady, skarmiane inwentarzem, wywołują u zwierząt również chorobliwe objawy, krowy n. p. zatrzymują mleko, albo dają je zmięszane z krwią, a krowy cielne zrzucają płód.

Tyle o szkodliwości, o której wie każdy gospodarz, ale może nie każdemu wiadomo, że sporysz jest także pożytecznym i że dobrze za niego płacą, bo od 180 do 300 M. (100 do 180 złr.) za cetnar metryczny. Zakupują go fabryki chemiczne i apteki. Ekstrahują z niego powyżej podane alkaloidy, które mają obszerne zastosowanie w medycynie a mianowicie jako środki wstrzymujące przekrwienia wewnętrzne. Często bywają one stosowane także w położnictwie. Zapotrzebowanie sporyszu obecnie jest znaczne, bo kraje zamorskie, produkujące mało żyta muszą go sprowadzać z Europy, więc zbieranie tego produktu mogłoby niejednemu biedakowi przysporzyć dochodu, niech się jednak upewni w sąsiedniej aptece czy znajdzie zbyt, bo fabryki chemiczne wchodzą w układy tylko z dostawcami większych ilości. *Czayk.*

Wyrób win owocowych i jagodowych.

O drożdżach rasowych. Pod względem jakości rozróżniamy rozmaite odmiany czyli rasy drożdży, podobnie jak to widzimy u innych gatunków roślin. Wiemy n. p. że do rodzaju gruszy należą liczne odmiany jak: bery, maślaczki, orleantówki, cukrówki i t. d.; u ziemniaków n. p. rozróżniamy: szampiony, cebulki, amerykany, anderseny i inne odmiany czyli rasy, chociaż wszystkie należą do jednego rodzaju zwanego ziemniakiem. Podobnie ma się rzecz także z drożdżakami. Jedne rasy nadają się lepiej dla browarów, inne dla gorzelni, a jeszcze inne dla fermentacyi soków owocowych. To też za granicą, gdzie fabrykują wina owocowe w wielkiej ilości, powstały zakłady, które hodują takie drożdże rasowe i rozsyłają je, za drogie pieniądze, producentom win.

Gdyby ktoś chciał u nas produkować wina owocowe na większą skalę, ten dla pewności, by się z powietrza nie dostały do moszczu drożdżaki rasy mniej szlachetnej, może sprowadzić drożdży rasowych, n. p. z instytutu pomologicznego w Geisenheim. Dla mniejszych ilości moszczu n. p. dla kilkudziesięciu a chociażby nawet i 100 litrów, szkoda kosztów i zachodu i trzeba sobie radzić inaczej.

Wiadomo, że rośliny rozwijają się i rozmnażają najlepiej tam, gdzie do tego znajdują najodpowiedniejsze warunki, tak n. p.: łubin, lubuje sobie na piaskach, lulek na śmietnikach, kanianka na koniczynie, jemioła na dębie i t. p. Podobnie ma się rzecz z drożdżakami. Drożdżakom winnym dzieje się najlepiej na dojrzewających winogronach, tam się też najszybciej rozmnażają i najwięcej ich tam bywa.

Wiedząc o tem, możemy sobie wyhodować bardzo dobre drożdże winne a to albo z winogron albo z rodzynków. W tym celu na kilka dni przed wygniataniem soków, rozciera się na miazgę 5 kg. jagód, oberwanych z winnych gron. Do miazgi dodaje się $\frac{1}{2}$ kg. miałkiego cukru, miesza i całą masę zlewa do butla ustawionego w miejscu ciepłem. Butel trzeba zatkać korkiem, przedziurawionym i zaopatrzyć w rurkę ochronną, o jakiej będzie wzmianka później.

Już w krótkim czasie, rozpocznie się fermentacya winna, przy której wytworzy się taka ilość drożdży, że wystarczy do zaczynienia 200 do 300 litrów moszczu owocowego.

Kto nie ma winogron, ten może wziąść 2 kg. czystych rodzynków, niech je moczy przez dwa dni w jednym litrze letniej wody, potem niech napęczniałe rodzynki rozetrze i doda jeszcze cztery litry wody, poczem trzeba tę mieszaninę odstawić do fermentacyi w butlu jak powyżej wskazano.

Przed dodaniem drożdży do moszczu, trzeba w obu wypadkach, zlać całą masę z butla do worka, wygnieść w prasie i uzyskany sok z moszczem wymieszać. (C. d. n.) *Czaykowski.*

Rozmaitości.

Smażenie powideł. Powidła należy smażyć dopiero w pierwszej połowie października, kiedy śliwki są już zupełnie dojrzałe i posiadają na tyle słodyczy, że dodawanie cukru staje się zbędnem.

Przed zabraniem się do smażenia trzeba postarać się o kociołek miedziany, pobielony cyną. Ma on być szeroki, a płytki, gdyż parowanie wody odbywa się szybciej z kotła płytkiego o wielkiej średnicy. Mając kocioł trzeba wykopać dół okrągły, na 70 cm. głęboki, a tak szeroki, by kocioł łatwo weń wlazł. Dół wybrać w ziemi zwięzłej, by się ściany nie obsuwały. Przed dołem od strony wiatru wykopać dół drugi, prostokątny, o ścianach spadzistych. W ścianie zaś przegradzającej oba doły, wyciąć w spodzie otwór wielkości drzwiczek od kuchni. Otwór ten będzie służył do rozniecania ognia pod kotłem. Na przeciwnej stronie dołu okrągłego, wybrać otwór szerokości cholewy, tym otworem będzie uchodzić dym z paleniska.

Po ustawieniu kotła, zdrylować śliwki, bo gotowane z pestkami nabierają niemiłego smaku. Kocioł można wypełnić śliwkami do $^3/_4$ wysokości, poczem rozniecić ogień. Od początku aż do końca smażenia mięszać masę wiosłem drewnianem, by nie przywarła do ścian kotła i nie przypaliła się.

Po półgodzinnem gotowaniu śliwki puszczą sok i staną się masą płynną, którą trzeba tak długo gotować aż zbrunatnieje, a co nastąpi w 3 lub 4 godzinach.

Po zbrunatnieniu trzeba gęstwę czerpać częściowo i fasować przez sito, by oddzielić naskórek (łupę). Gęstwę przefasowaną zlewa się znowu do kotła i smaży tak długo, dopóki z wiosła nie będzie opadać grubymi kawałkami.

Tak dosmażone powidło pakować w polewane garnki lub faski i przechowywać w miejscu chłodnem a suchem. *M. K*

Konfitury ze śliwek. Śliwki węgierki można smażyć bez poprzedniego zdejmowania naskórka, albo sparzone i obrane ze skórki. Do smażenia wybrać śliwki piękne, dojrzałe lecz nie przestałe, obetrzeć czystą szmatką, przekroić nożem i pestkę wyjąć. Potem śliwki zważyć i na każdy kg. sporządzić syrop zwyczajny z $^1/_2$ kg. cukru i wody i ciepłym śliwki polać.

Na drugi dzień, syrop zlać, dodać na każdy kg. śliwek $^1/_4$ kg. cukru, gotować i pianę szumować Gdy już piana nie zbiera się na powierzchni syropu, wrzucić doń śliwki i dosmażać na wolnym ogniu, często z ognia zdejmując.

Gdy syrop należycie zgęstnieje, ochłodzić konfitury, zlać do słojów i obwiązać. *M. K.*

Konserwy ze śliwek. (kompot) Na konserwy nadają się najlepiej śliwy węgierki. Konserwy można sporządzać z śliwek obranych lub nie obranych. Na 1 kg. śliwek wraz z pestkami (niedrylowanych) wziąć 1 kg. cukru, zalać wodą i sporządzić gęsty syrop. Do syropu gorącego wrzucić śliwki i gotować przez 5 minut na wolnym ogniu, by utraciły smak surowizny. Gdy przestygną, zlać do słoików, obwiązać pęcherzem i przez kwandrans gotować we wodzie. Do garnka wstawiać słoje owinięte sianem, by podrzucane przy wrzeniu nie pękały.

Dobrze sporządzony kompot daje się przechować kilka lat w dobrym stanie. *M. K.*

Śliwki w konserwie octowej. Najpierw trzeba sporządzić syrop z cukru i octu, biorąc jeden kg. cukru i półtora ćwierci litra (375 cm.^{3}) octu, licząc to wszystko dla dwóch kg. śliwek. Cukier wraz z octem gotuje się, szumując tworzącą się pianę, a śliwki tymczasem obciera się z barwy, natyka goździkami i układa w polewanym garnku. Gdy syrop nieco ochłodnie, polewa się nim

śliwki i pozostawia do następnego dnia. Nazajutrz sok się z nich zlewa, zagotowuje z dodatkiem cynamonu i gorącym śliwki polewa. Na trzeci dzień zlewa się sok znowu, zagotowuje do wrzenia i na wrzący śliwki wrzuca. Po jednorazowem zagotowaniu odstawia się, by śliwki nie popękały, a po ochłodzeniu zlewa się do słojów i obwiązuje pęcherzem. *M. K.*

Śliwki nadziewane. Najpierw trzeba sporządzić nadziewkę. W tym celu parzy się część śliwek, obiera z łupy i wyjmuje pestki. Z tak przygotowanych śliwek sporządza się powidło, z dodatkiem cukru i drobno posiekanych migdałów. Dla dodania aromatu i smaku trzeba do gotujących się śliwek dodać nieco odwaru z cynamonu, goździków i pomarańczowej skórki.

Po sporządzeniu nadziewki otwiera się śliwy, wyjmuje pestkę, a w jej miejsce wkłada powidło, poczem wstawia się śliwki do słabo ogrzanego pieca, złożone na blachach, wyścielonych słomą. Ogrzewać i dosuszać zwolna, by śliwy nie puściły soku.

Jak śliwki suszyć? Do sporządzania suszu nadają się śliwki tylko zupełnie dojrzałe, przy ogonku pomarszczone i dobrze na powietrzu przewiędłe. Suszyć powinno się tylko na lasach, sporządzonych z pręcia. Na blachach pękają i przypalają się łatwo, więc gdyby kto chciał koniecznie suszyć na blasze, niech ją wpierw wyściele słomą.

Suszenie z początku powinno się odbywać w gorącu nieprzekraczającem 60° C., gdyż inaczej śliwki popękają i utracą to co najlepsze, a mianowicie sok. Gdy objętość śliwek dojdzie do połowy pierwotnej, dosuszać w piecu gorącym n. p. po wyjęciu chleba. Dobrze osuszona śliwka powinna być lśniąca, niesprószona popiołem, a mięso ma mieć miękkie, nieco soczyste. *Marya Kozłowska.*

Kasztany gorzkie jako karma. W niektórych miejscowościach naszego kraju, szczególnie po miastach, napotkać można: ulice, drogi, a nawet ogrody obsadzone kasztanami. W latach, kiedy przymrozki wiosenne nie zniszczą kwiatu, obradzają kasztany bardzo obficie, dając po kilka cetnarów owoców. Najczęściej owoc ten niezbierany leży pod drzewami i marnuje się, gnijąc na kupach, chociaż mógłby być zużytkowany na karmę dla bydła lub owiec, gdyby kto z gospodarzy chciał się zająć ich zebraniem, Na karmę używa się albo kasztanów świeżych, albo suszonych w piecu piekarskim. Świeże można rozgniatać w stępach, suszone dadzą się zetrzeć na śrutownikach. Kasztanami samymi nie można zwierząt karmić lecz trzeba im zadawać paszę złożoną: z siana, sieczki, grysu zbożowego, a jako dodatek można dać na jedną sztukę bydlęcia dorosłego, karmionego na opas od 4 do 5 kg. śrutu dziennie, na skopa pół do 1 kg.

Iwski.

Zużytkowanie nasion ziół i chwastów. Nasiona chwastów, uzyskane przy czyszczeniu zbóż, bywają zwyczajnie wyrzucane na śmieciska dla drobiu lub dodawane do karmy dla trzody chlewnej. Jako trudno strawne przechodzą one nietknięte przez żołądek zwierzęcy, dostają się z odchodami do nawozu, a z nim na pole i to jest powodem, dlaczego pola, nawożone obornikiem, tak bujnie zarastają chwastami. Takie nasiona dadzą się z korzyścią zużytkować na karmę, tylko je trzebaześrutować na młynku lub żarnach, a potem domieszać do sieczki lub plew, przeznaczonych na karmę dla krów lub wołów. *R. Z.*

Zakwaszanie karmy przy tuczeniu nierogacizny. Próby dokonane w Niemczech wykazały, że karma zakwaszona jest łatwiej strawna i że młode

wieprzki przeznaczone na delikatniejsze wyroby masarskie nie tylko tuczą się szybciej, ale dają także mięso smaczniejsze.

Do zakwaszenia rozrabia się garść ciasta chlebowego w dwóch litrach ciepłej wody, dodaje $^1/_2$ litra żytniej mąki i dwa litry ziemniaków ugotowanych i dobrze utłuczonych.

Mieszaninę tę zarobioną na ciasto, pozostawia się na noc w kuchni, by zakisła, poczem dodaje się ją do karmy jako okrasę, pozostawiając część do sporządzenia nowej zakwaski. *Roman Zabł.*

Karma dla królików. Królik jest zwierzęciem tak niewybrednem pod względem pokarmu, że zadowoli się nawet takimi odpadkami, jakich inne zwierzę tknąć się nie chce. Zjada on wszelkie odpadki kuchenne jak: liście z sałaty, buraków, kapusty, kalarepy, nać z marchwi i pietruszki, głąbie z kapusty, ostrużyny z ziemniaków, wszystko to zatem, co wędruje na śmietnik, a gnijąc, zanieczyszcza powietrze.

Z pola i ogrodu skarmiać można wszelkiego rodzaju chwasty jak: macierzankę, rumianek, gorczycę polną, łopuchy, lebiodę, pokrzywę młodą (białą), miętę, szczaw, kwasek, chrzan dziki, rozchodnik, bławat, kminek polny i t. p.

Przy karmie zielonej, wodnistej, trzeba podawać nieco siana łąkowego lub koniczyny, a matkom kotnym rzucić od czasu do czasu garsteczkę owsa. Nie należy też zapominać o tem, że królik należy do gryzoni i że odrastające zęby sieczne, musi ciągle ścierać gryzieniem twardszej paszy. W tym celu trzeba im podawać wierzchnie gałązki: z dębiny, grabiny, buczyny, wierzby, iwy, klonu, jaworu, brzozy, topoli, jałowcu, jakich kto wogóle może dostać. W braku tychże można podawać korę z drzewa, przeznaczonego na opał. *Czerny.*

Sposób na rozeschnięcie beczki. Podczas upałów nieraz się zdarza, że beczki, balie i inne naczynia drewniane, choćby nawet w piwnicy przechowywane, zsychają się i ciekną. Najlepszym na to środkiem jest napełnić je sianem i nalać gorącą wodą. *Z. M.*

Szparagi na zimę. Grube, białe i świeżo wycięte szparagi oskrobać, przyciąć równo, związać w pęczek, wielkością zastosowany do obwodu puszki z blachy angielskiej, włożyć w nią główkami do góry, nalać wodą źródlaną lub miękką, przefiltrowaną, tak, aby nią szparagi zostały pokryte. Puszkę zamknąć pokrywką także blaszaną i dokoła zalutować. Następnie trzeba ją zanurzyć w kociołku z wodą wrzącą i trzymać w warze przez trzy kwadranse. Gdyby podczas gotowania ukazały się na wodzie pęcherzyki z powietrzem, znak, że puszka nie jest hermetycznie zamknięta, trzeba opatrzyć ją na nowo. Puszki ze szparagami przechowywać należy w chłodnem i suchem miejscu. *Z. M.*

Zabezpieczenie ram od much. Sposób na to bardzo prosty: oto trzeba ramy posmarować wodą, w której gotowały się pory. Na litr wody bierze się wiązkę porów. *Z. M.*

Lecznicze własności poziomek. Zdaniem niektórych uczonych — poziomki, oprócz wybornego smaku i zapachu, posiadają jeszcze wielkie własności lecznicze. Linneusz pisze, że im zawdzięcza wyleczenie się z podagry, na którą mocno cierpiał. Raz podczas ataku choroby zjadł ogromną ilość poziomek, poczem spał całą noc i nazajutrz mógł zabrać się do pracy, którą od dwóch tygodni porzucił. W następnych latach wróciła podagra, ale Linneusz użył tego samego środka i odtąd przez lat 20 nie miał ani jednego ataku. Nietylko ustały cierpienia, ale

rozeszły się twarde guzy, utworzone w stawach skutkiem choroby. Poziomki mogą też być dobrem lekarstwem na kamienie żółciowe. Van Sietven utrzymuje, że można wyleczyć lekko obłąkanych, dając im przez kilka tygodni znaczną ilość poziomek do zjedzenia. Hoffmann i Schulz twierdzą, że tym sposobem uzdrawiali nieraz suchotników. Własności lecznicze poziomek musiały być znane już w starożytności, gdyż Apuleusz poleca owoce te, rozgniecione z miodem, jako wyborny środek na choroby śledziony. *Z. M.*

Nadać wódce smak s'arki. Chcąc, żeby wódka miała smak łagodny, delikatny, jakiego nabiera z wiekiem dopiero, trzeba dolać kilka kropel amoniaku do butelki, zakorkować ją i wstrząsnąć mocno. Amoniak zneutralizuje ostrość alkoholu. Na liter wódki dość jest sześć kropel amoniaku. *Z. M.*

Przechowanie szparagów. Szparagi powinny być jedzone, póki świeże, inaczej bowiem tracą swój smak wyborny, można jednak przechować je dłużej przy pomocy następującego sposobu: Równo obcięty szparag przykłada się od strony korzenia do blachy mocno rozgrzanej albo do łopatki blaszanej, dopóki się koniec jego nie zwęgli. Wtedy obwija się główkę w angielską bibułkę i układa tak przysposobione szparagi warstwami w skrzynkę, napełnioną sproszkowanym węglem drzewnym, uważając, aby jeden szparag nie dotykał drugiego. Każdą warstwę z osobna przysypuje się węglem, a skrzynkę zamyka hermetycznie. Szparagi w ten sposób przechowywane mają jeszcze po pół roku i dłużej smak świeżych. *Z. M.*

Z targów zbożowych:

Lwów, dnia 28 go września. Waluta koronowa: Cena za 50 kg. Pszenica 7·50 do 7·70 Kor. Żyto 6·30 do 6·70 Kor. Owies 6 60 do 6·80 Kor. Jęczmień past. 5·25 do 5·50 Kor. Jęczmień browarniczy 6·25 do 7·— Kor. Rzepak 12·80 do 13·25 Kor. Lnianka 10 75 do 11·— Kor. Groch pastew. 6·50 do 6·75 Kor. Groch do gotowania 7·— do 9·— Kor. Hreczka 6·50 do 7·— Kor. Koniczyna czerw. 45·— do 50·— Kor. Kukurudza 6·— do 6·20 Kor. Chmiel za 56 kg. 80·— do 100.— Kor. Spirytus loco za 50 litr. 16·50 do 17·— Koron.

Wiedeń, dnia 28 go września. Pszenica 7·95 do 7·96 Kor. Żyto 7 16 do 7·17 Kor. Kukurudza 5·50 do 5·56 Kor. Owies 6·91 do 6·93 Kor.

Drukiem Józefa Pisza w Tarnowie.